INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE

INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, HURTIG START

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ

INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

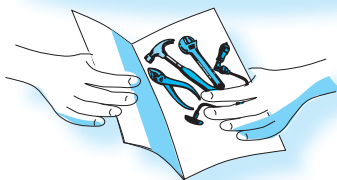
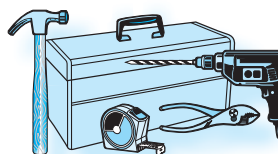
INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

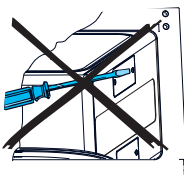
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLAZIONE

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Durante l'installazione, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non far funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero prodursi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Non utilizzare prolunghe:

Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.

DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno funziona solo se lo sportello è stato chiuso correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Quando si collega il forno per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora corrente. Seguire le istruzioni del paragrafo “Modifica delle impostazioni” delle presenti Istruzioni per l'uso. Una volta completati questi passaggi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Il fabbricante non è responsabile dei problemi causati dalla inosservanza da parte dell'utente delle presenti istruzioni.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o in prossimità del forno. I vapori possono creare un rischio di incendio o un'esplosione.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno si incendia o se si osserva del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.

Non lasciare il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altro materiale combustibile durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non usare prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.

Consentire ai bambini *di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.*

Questo apparecchio non è destinato *ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.*

Attenzione!

Poiché le parti raggiungibili *possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.*

Non usare il forno a microonde *per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.*

Le guarnizioni dello sportello e delle zone circostanti *devono essere controllate periodicamente. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*

UOVA

Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

Non azionare l'apparecchio senza avervi inserito alcun alimento; *l'uso delle microonde in questo modo può danneggiare l'apparecchio.*

Per esercitarsi con l'uso del forno, inserire all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

Non usare il forno come dispensa.

Togliere i lacci di chiusura *dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.*

FRITTURA A IMMERSIONE

Non usare il forno a microonde per fritture a immersione, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare di bruciarsi indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

Ad esempio bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, è possibile che si surriscaldino oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe provocare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

Per maggiori dettagli, fare sempre riferimento ad un ricettario per forno a microonde specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

Dopo aver riscaldato alimenti per bambini *o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di somministrarli al fine di garantire una distribuzione omogenea del calore ed evitare bruciature.*

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo!

SUGGERIMENTI GENERALI

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.

Quando si inseriscono l'alimento e gli accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, possono prodursi scintille ed il forno potrebbe danneggiarsi.

Assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di mettere in funzione il forno.

SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

Utilizzare il supporto posto sotto il piatto rotante di vetro. Non appoggiare altri utensili sopra tale supporto.

- Inserire il supporto nel forno.

PIATTO ROTANTE DI VETRO

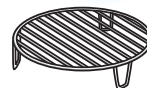
Usare il piatto rotante di vetro con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Posizionare il piatto rotante di vetro sopra il supporto.

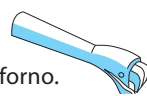
PIATTO DA FORNO

Utilizzare il piatto da forno per la cottura ventilata. Non utilizzarlo in combinazione con le microonde.

GRIGLIA DI COTTURA

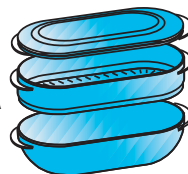
Utilizzare la griglia di cottura con le funzioni Grill.

Appoggiare sempre l'alimento sulla griglia di cottura bassa per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso quando si utilizzano le funzioni Ventilate.

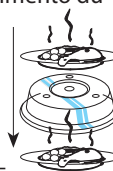
IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

Usare la speciale impugnatura Crisp fornita in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo dal forno.

PIATTO CRISP

Porre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.
Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.
Non appoggiare utensili sul piatto Crisp poiché diventa rapidamente molto caldo e li potrebbe danneggiare.
È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.

PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

Usare la pentola per cottura a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.
Usate la pentola per cottura a vapore senza griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.
Porre sempre il contenitore per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.

COPERCHIO

Utilizzare il coperchio per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, a trattenere l'umidità degli alimenti e ad abbreviare i tempi di cottura.
Utilizzareil coperchio per il riscaldamento su due livelli

PROTEZIONE ANTI-AVVIO

Questa funzione viene attivata automaticamente tre minuti dopo il ripristino della modalità “standby“.

Lo sportello del forno deve essere aperto e richiuso, per esempio inserendo un alimento, per poter disinserire il blocco di sicurezza.

Safety Lock is activated
close door and press

BLOCCO DEI TASTI

Utilizzare questa funzione per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

Quando il blocco è attivo, tutti i tasti sono disabilitati.

1. **Premere contemporaneamente i tasti INDIETRO e OK** e mantenerli premuti fino a quando non vengono emessi due bip (3 secondi).

Attenzione: questi tasti funzionano congiuntamente solo quando il forno è spento.

Viene visualizzato un messaggio di conferma per 3 secondi, quindi viene ripristinato il display precedente.

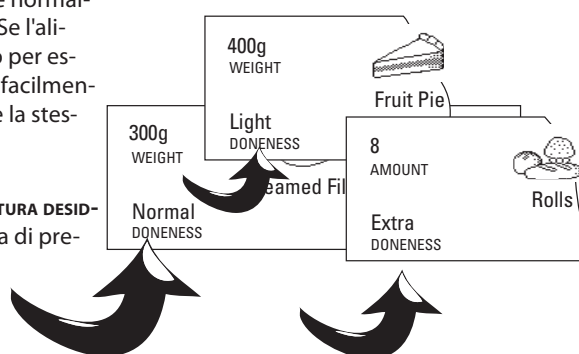
Il blocco dei tasti viene disattivato nello stesso modo in cui è stato attivato.

GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)

Il grado di cottura è disponibile nella maggior parte delle funzioni automatiche. Per controllare personalmente il risultato finale, è possibile utilizzare la funzione Regola grado cottura. Questa funzione consente di impostare una temperatura maggiore o minore rispetto all'impostazione standard.

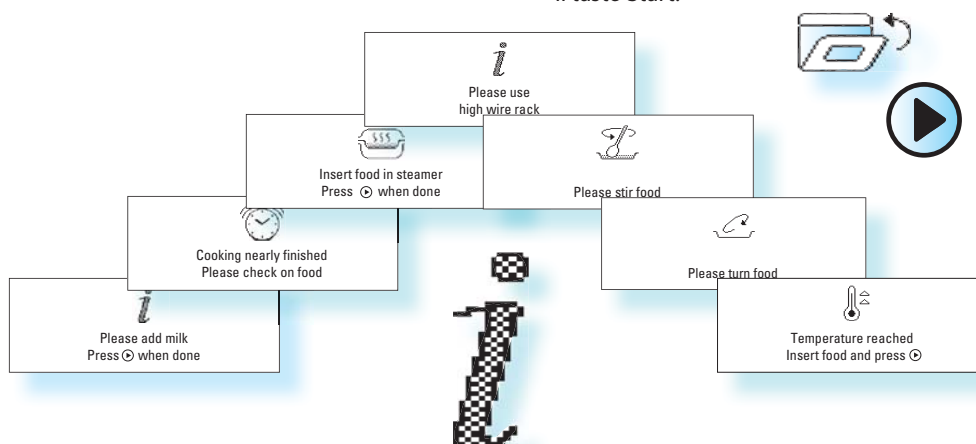
Quando si utilizza una di queste funzioni, il forno si regola automaticamente sull'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se l'alimento riscaldato risulta troppo caldo per essere consumato, è possibile regolare facilmente la temperatura prima di riutilizzare la stessa funzione.

Per fare ciò, selezionare il grado di cottura desiderato utilizzando i tasti Su e Giù prima di premere il tasto Start.

GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Extra	**Raggiunge la massima temperatura finale**
Normale	**Impostazione standard predefinita**
Leggero	**Raggiunge la temperatura finale minima**

MESSAGGI

Quando si utilizzano alcune funzioni, è possibile che il forno si arresti e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

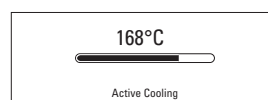
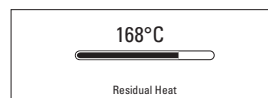
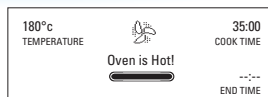
Quando appare un messaggio:

- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto Start.

RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.
Alla fine della procedura il forno si spegne automaticamente.

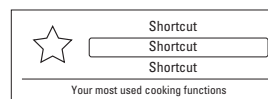
Se la temperatura è superiore a 100°C, viene mostrata la temperatura corrente del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere l'alimento. Usare guanti da forno.

Se la temperatura è inferiore a 50°C, viene mostrato l'orologio a 24 ore.

Premere il tasto Indietro per visualizzare momentaneamente l'orologio durante la procedura di raffreddamento.
La procedura di raffreddamento può essere interrotta senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

SCORCIATOIE

Per una maggior semplicità d'uso, il forno compila automaticamente un elenco delle scorciatoie maggiormente utilizzate.
Quando si inizia a utilizzare il forno, l'elenco contiene 10 posizione vuote contrassegnate con “shortcut” (scorciatoia). Mano a mano che si utilizza il forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scorciatoie delle funzioni più frequentemente utilizzate.

Quando si accede al menu delle scorciatoie, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è inserita nella posizione 1.

Nota: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utilizzatore.

1. **Premere il tasto Scorciatoia.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere la scorciatoia preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù/OK per apportare** le modifiche desiderate.
5. **Premere il tasto Start.**

ON/OFF

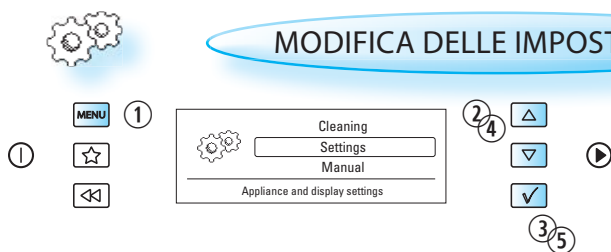
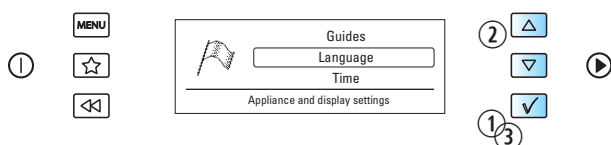
Per accendere o spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto On/Off.

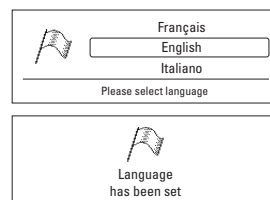
Quando l'apparecchio viene acceso, tutti i tasti funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

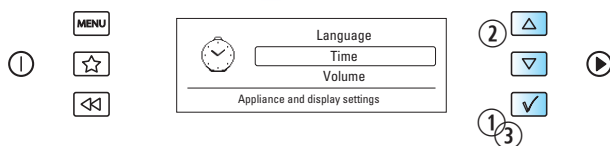
Quando l'apparecchio viene spento, tutti i tasti sono disattivati ad eccezione di due, il tasto Start (vedere Jet Start) e il tasto OK (vedere Timer). L'orologio in formato 24 ore è visualizzato.

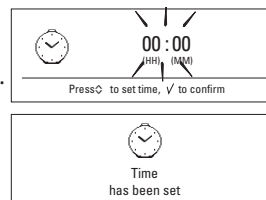
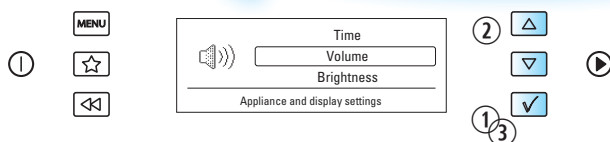
Nota: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni vedere ECO).
Le descrizioni delle presenti Istruzioni per l'uso assumono che il forno sia acceso.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Quando si collega il forno per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora corrente.
Dopo un'interruzione di corrente l'orologio lampeggia ed è necessario reimpostarlo.
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere regolate secondo le preferenze personali.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Settings.
3. **Premere il tasto OK.**
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere l'impostazione da regolare.
5. **Al termine, premere il tasto Indietro per uscire** dalla funzione di impostazione.

LINGUA

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere una delle lingue disponibili.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONE OROLOGIO

1. **Premere il tasto OK**. Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano.
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare l'orologio in formato 24 ore.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

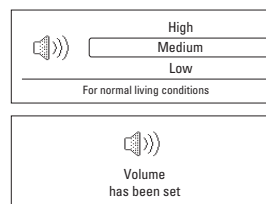
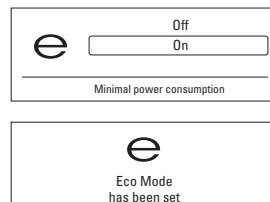
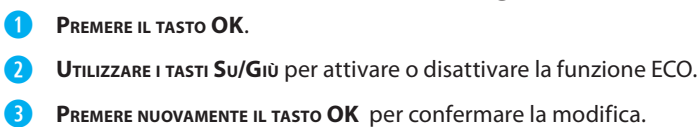
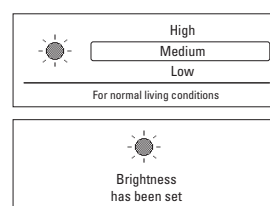
L'orologio è impostato ed è in funzione.

IMPOSTAZIONE SEGNALE ACUSTICO

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

LUMINOSITÀ

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di luminosità preferito.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione.

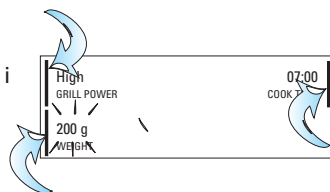
ECO

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per attivare o disattivare la funzione ECO.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

Quando la funzione ECO è attivata, il display si disattiva automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende automaticamente quando viene premuto un tasto o viene aperto lo sportello.
Quando la funzione ECO è disattivata, il display non si disattiva e l'orologio rimane sempre visualizzato.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

DURANTE LA COTTURA

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:
Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni pressione successiva determina* un incremento del tempo di cottura di altri 30 secondi.

PREMENDO I TASTI SU O GIÙ, è possibile alternare tra i parametri per selezionare quello da modificare.

PREMENDO IL TASTO OK si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Utilizzare i tasti Su/giù per modificare l'impostazione.
PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno continua a funzionare applicando automaticamente la nuova impostazione.

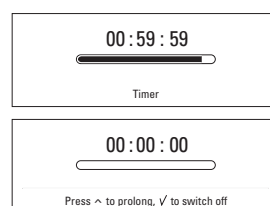
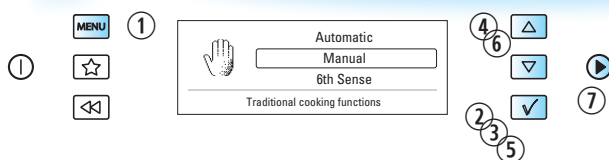
PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

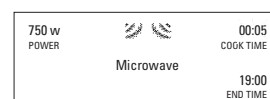
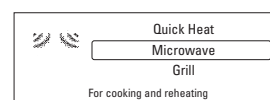
TIMER

Questa funzione consente di regolare esattamente il tempo richiesto, ad esempio, per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.
Il timer è disponibile solo con il forno spento o in modalità standby.

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare la durata desiderata del timer.
3. **Premere il tasto OK** per avviare il conto alla rovescia del timer.

Allo scadere del tempo impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

Premendo il tasto Stop prima del termine del conto alla rovescia, si disattiva il timer.

COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE

Utilizzare questa funzione per normali operazioni di cottura e riscaldamento, ad esempio di verdure, pesce, patate e carne.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Premere il tasto OK** quando appare Microwave.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
7. **Premere il tasto Start.**

COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE

LIVELLO DI POTENZA

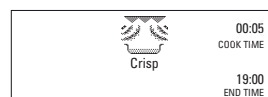
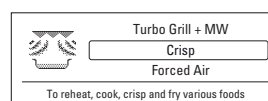
SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO
900 W	**RISCALDAMENTO DI BEVANDE,** acqua, brodo, caffé, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	**COTTURA DI** verdure, carne, ecc.
650 W	**COTTURA DI** pesce.
500 W	**COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA DI SALSE** molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**COTTURA LENTA DI STUFATI,** fusione di burro e cioccolata.
160 W	**SCONGELAMENTO.** Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	**PER PORTARE I GELATI** a temperatura
0 W	**SOLO CON L'USO** del Timer.

Questa funzione consente di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, quali brodo, caffé o tè.

Il timer è disponibile solo con il forno spento o in modalità standby.

1. **Premere il tasto Start per iniziare la cottura** automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.

Utilizzare questa funzione per riscaldare e cuocere pizze o altri alimenti a base di impasto e per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Crisp.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto Start.**

Il forno funziona automaticamente con microonde e grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante di vetro.

Il forno e il piatto Crisp diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.

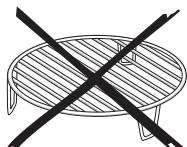
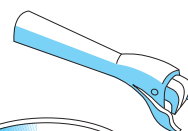
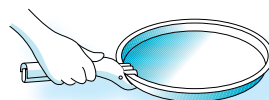
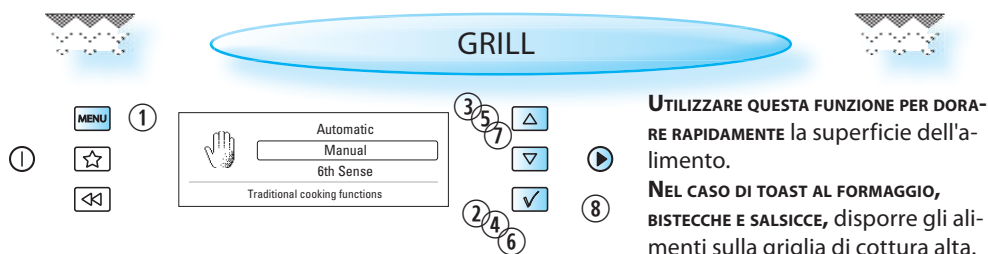
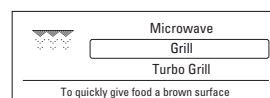
Non appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

Evitare di toccare la griglia.

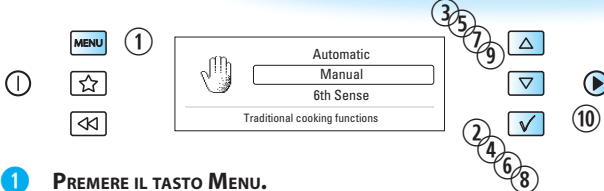
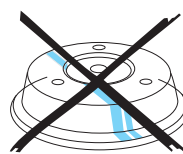
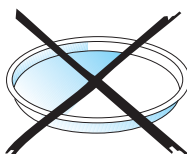
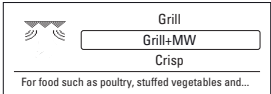
Indossare guanti da forno
o servirsi dell'apposita impugnatura Crisp in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp fornito in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.

GRILL

Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.
Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia di cottura alta.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto Start.**

Disporre gli alimenti sulla griglia di cottura.
***Accertarsi che gli utensili** utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura a forno.*
***Non usare utensili di plastica** con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

***Preriscaldare il grill** per 3 - 5 minuti al livello di potenza alto del grill.*

FUNZIONE GRILL	
Uso consigliato	Potenza
Toast al formaggio, tranci di pesce e hamburger	**Alta**
Salsicce e spiedini alla griglia	**Media**
Doratura leggera dell'alimento	**Bassa**

GRILL COMBI

Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti come lasagne, pesce o patate gratinate.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Grill + MW.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
9. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. **Premere il tasto Start.**

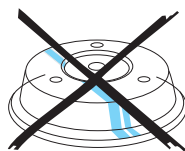
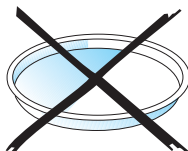
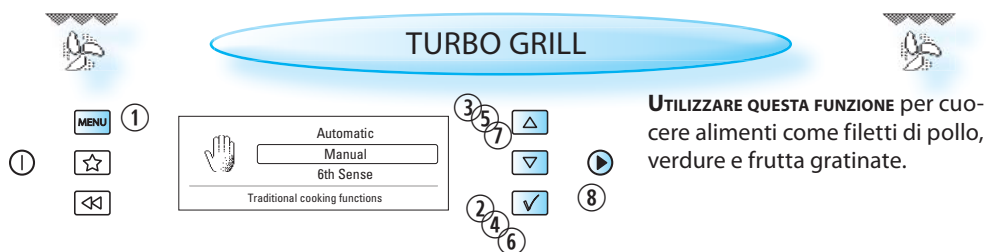
Grill
Grill+MW
Crisp
For food such as poultry, stuffed vegetables and...

High GRILL POWER | Grill + MW | 00:05 COOK TIME
350 w POWER | 19:00 END TIME

Low GRILL POWER | Grill + MW | 07:00 COOK TIME
650 w POWER | 19:07 END TIME

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

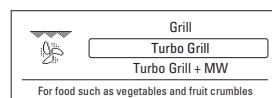
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.
Disporre il cibo sulla griglia di cottura o sul piatto rotante di vetro.

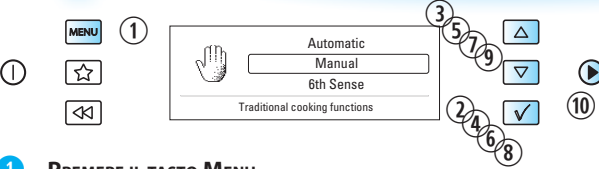
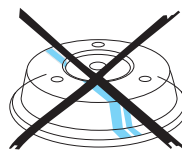
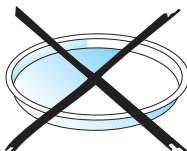
GRILL COMBI		
Uso consigliato	Potenza griglia	Potenza microonde
Lasagne	**Media**	350 - 500 W
Patate gratinate	**Media**	500 - 650 W
Pesce gratinato	**Alta**	350 - 500 W
Mele al forno	**Media**	160 - 350 W
Surgelati gratinati	**Alta**	160 - 350 W

TURBO GRILL

Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti come filetti di pollo, verdure e frutta gratinate.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Turbo Grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto Start.**

Grill
Turbo Grill
Turbo Grill + MW
For food such as vegetables and fruit crumbles

Medium
GRILL POWER
Turbo Grill
00:05
COOK TIME
19:00
END TIME

Disporre gli alimenti sulla griglia di cottura.
Accertarsi che gli utensili *utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura a forno.*
Non usare utensili di plastica *con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

TURBO GRILL	
Uso consigliato	Potenza
Filetti di pollo, patate a fettine gratinate.	**Alta**
Pomodori gratinati	**Media**
Frutta gratinata, doratura superficiale	**Bassa**

TURBO GRILL COMBI

Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti come verdure ripiene e bocconcini di pollo.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Grill + MW.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
9. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. **Premere il tasto Start.**

Turbo Grill
Turbo Grill+MW
Crisp
For food such as poultry, stuffed vegetables and...

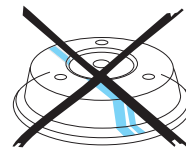
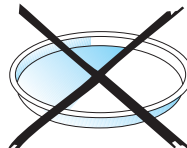
Medium GRILL POWER — 00:05 COOK TIME
Turbo Grill + MW
400 w POWER — 19:00 END TIME

Low GRILL POWER — 07:00 COOK TIME
Turbo Grill + MW
650 w POWER — 19:07 END TIME

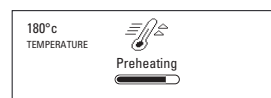
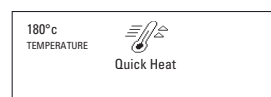
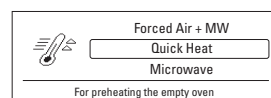
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Turbo Grill Combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

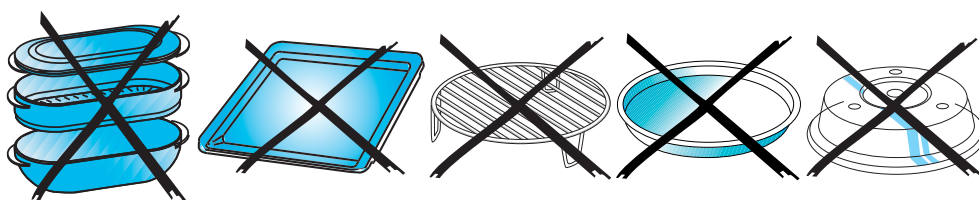
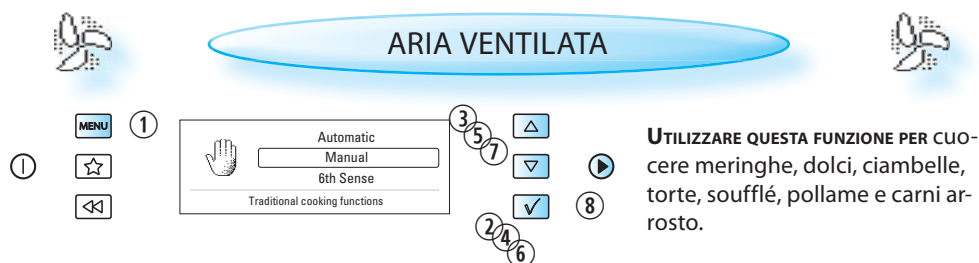
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

Disporre il cibo sulla griglia di cottura o sul piatto rotante di vetro.

TURBO GRILL COMBI		
Uso consigliato	Potenza griglia	Potenza microonde
Mezzo pollo	**Media**	350 - 500 W
Verdure ripiene	**Media**	500 - 650 W
Cosce di pollo	**Alta**	350 - 500 W
Mele al forno	**Media**	160 - 350 W
Pesce al forno	**Alta**	160 - 350 W

RISCALDAMENTO RAPIDO

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER preriscaldare il forno vuoto.
IL PRERISCALDAMENTO va effettuato sempre con il forno vuoto, proprio come in un forno convenzionale.

1. **PREMERE IL TASTO MENU.**
2. **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
3. **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare Quick Heat.
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
5. **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare la temperatura.
6. **PREMERE IL TASTO START.**

NON INSERIRE ALCUN ALIMENTO NEL FORNO PRIMA o durante il suo preriscaldamento. Verrà bruciato per effetto del calore intenso. Una volta avviato il processo di riscaldamento la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.
QUANDO VIENE RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA il forno mantiene tale temperatura per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, attende che venga inserito l'alimento e che venga scelta una funzione ventilata per la cottura.

ARIA VENTILATA

Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, dolci, ciambelle, torte, soufflé, pollame e carni arrosto.

1 **Premere il tasto Menu.**

2 **Premere il tasto OK** quando appare Manual.

3 **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Forced Air.

4 **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.

7 **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.

6 **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.

7 **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare la temperatura.

8 **Premere il tasto Start.**

180°c TEMPERATURE — Forced Air — 00:05 COOK TIME — 19:00 END TIME

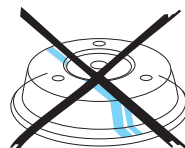
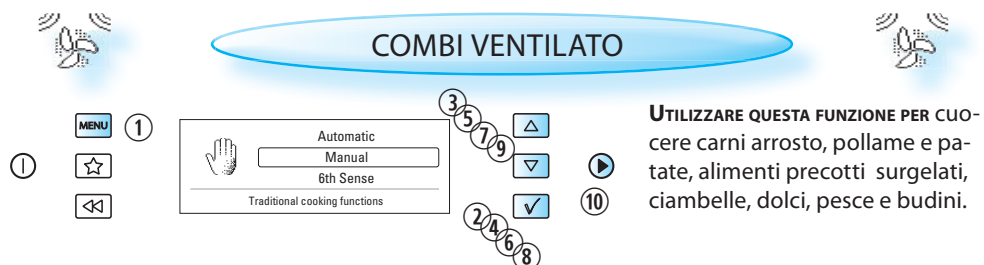
180°c TEMPERATURE — Forced Air — 00:05 COOK TIME — 19:00 END TIME

180°c TEMPERATURE — Cooking — 39:59 COOK TIME — 20:00 END TIME

ARIA VENTILATA

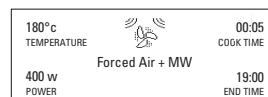
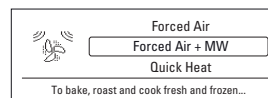
Appoggiare sempre l'alimento sulla griglia di cottura bassa per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso.
Utilizzare il piatto da forno per cuocere pezzi piccoli come biscotti o panini.

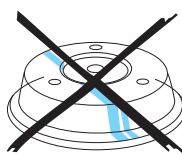
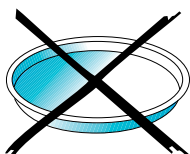
ALIMENTO	ACCESSORI	TEMPO FORNO °C	TEMPO COTTURA
Roast beef, medio (1,3 - 1,5 Kg)	**Piatto su** griglia di cottura	170 - 180 °C	40 - 60 min
Arrosto di maiale (1,3 - 1,5 Kg)	**Piatto su** griglia di cottura	160 - 170 °C	70 - 80 min
Pollo intero (1,0 - 1,2 Kg)	**Piatto su** griglia di cottura	210 - 220 °C	50 - 60 min
Ciambella (pesante)	**Piatto da dolci** su griglia di cottura	160 - 170 °C	50 - 60 min
Ciambella (leggera)	**Piatto da dolci** su griglia di cottura	170 - 180 °C	30 - 40 min
Biscotti	**Piatto da forno**	170 - 180 °C, forno preriscaldato	10 - 12 min
Pagnotta	**Piatto da forno su** griglia di cottura	180 - 200 °C, forno preriscaldato	30 - 35 min
Panini	**Piatto da forno**	210 - 220 °C, forno preriscaldato	10 - 12 min
Meringhe	**Piatto da forno**	100 - 120 °C, forno preriscaldato	40 - 50 min

COMBI VENTILATO

Utilizzare questa funzione per cuocere carni arrosto, pollame e patate, alimenti precotti surgelati, ciambelle, dolci, pesce e budini.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Premere il tasto OK** quando appare Manual.
3. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Forced Air + MW.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
7. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare la temperatura.
8. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
9. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. **Premere il tasto Start.**

Forced Air
Forced Air + MW
Quick Heat
To bake, roast and cook fresh and frozen...

180°c TEMPERATURE
00:05 COOK TIME
Forced Air + MW
400 w POWER
19:00 END TIME

Appoggiare sempre l'alimento sulla griglia di cottura bassa per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso.
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Ventilato combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

COMBI VENTILATO	
Potenza	Uso consigliato
350 W	**Cottura di** pollame, pesce e gratinati
160 W	**Cottura di** arrosti
90 W	**Cottura** di pane e torte
0 W	**Doratura** solo durante la cottura

RISCALDAMENTO 6° SENSO

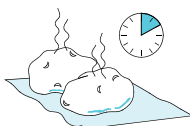
Utilizzare questa funzione per riscaldare cibi pronti, surgelati, prelevati dal frigorifero o a temperatura ambiente.
Disporre il cibo su un piatto da portata adatto per il microonde.

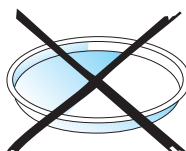
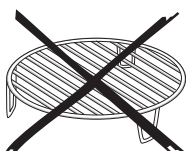
1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare 6th Sense.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare 6th Sense Reheat.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Premere il tasto Start.**

Il programma non deve essere interrotto.
Quando si usa questa funzione, il peso netto deve essere compreso entro 250 - 600 g. In caso contrario, si consiglia di utilizzare la funzione manuale per ottenere i risultati migliori.
Al fine di ottenere i risultati migliori, accertarsi che il forno sia a temperatura ambiente prima di utilizzare questa funzione.

Quando si ripone un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto, le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.
Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

Tenere presente che un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare con i cibi surgelati.

Coprire sempre gli alimenti quando si utilizza questa funzione.
Se l'alimento è avvolto in un involucro, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.

Perforare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

SCONGELAMENTO MANUALE

Seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

Controllare costantemente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per quantità diverse.

Alimenti surgelati confezionati in sacchetti di plastica, pellicola trasparente o scatole di cartone possono essere inseriti direttamente nel forno purché la confezione non contenga parti metalliche (ad esempio lacci di chiusura in metallo).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

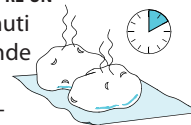
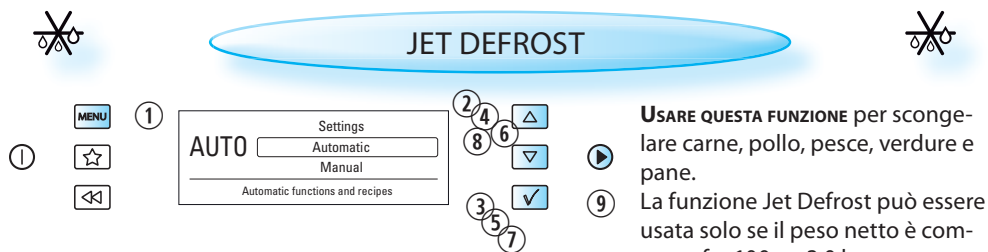
Separare le parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.
Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (ad esempio cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

Alimenti lessati, stufati e ragù di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

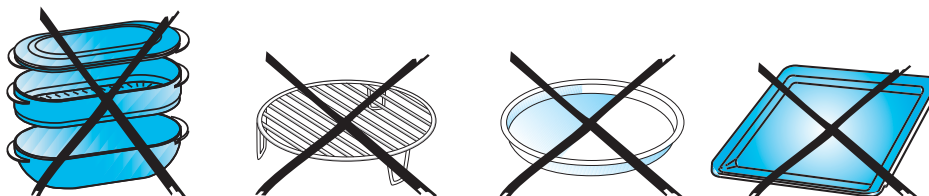
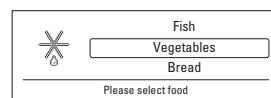
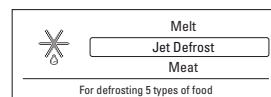
Per un perfetto risultato di scongelamento, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

JET DEFROST

Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.

La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g - 3,0 kg.

Disporre sempre il cibo sul piatto rotante di vetro.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Automatic.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Jet Defrost.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso.
9. **Premere il tasto Start.**

JET DEFROST

PESO:

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

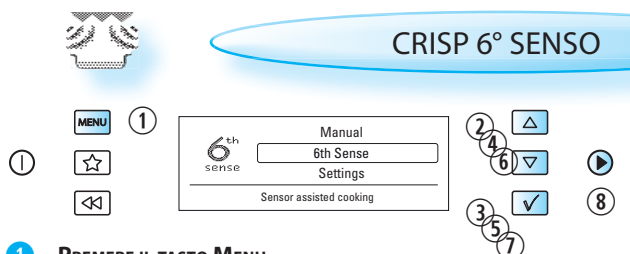
Se il peso è superiore o inferiore a quello raccomandato: seguire la procedura descritta in “Cottura e riscaldamento a microonde” e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

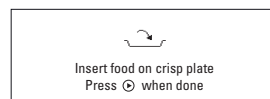
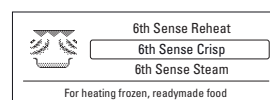
SURGELATI:

Se la temperatura dell'alimento è più alta della temperatura di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

Se la temperatura dell'alimento è più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	Carne (100 g - 2,0 kg)	**Carne macinata,** costolette, bistecche o arrosti. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
	Pollame (100 g - 3,0 Kg)	**Pollo intero**, a pezzi o filetti. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
	Pesce (100 g - 2,0 kg)	**Intero, tranci** o filetti. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
	Verdure (100 g - 2,0 kg)	**Verdure miste**, piselli, broccoli, ecc. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.
	Pane (100 g - 2,0 kg)	**Pagnotte, focacce** o panini. **Girare l'alimento** quando viene richiesto.

Per i cibi non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

Utilizzare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.

Usare la funzione Auto Crisp soltanto per riscaldare alimenti pronti surgelati.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare 6th Sense.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare 6th Sense Crisp.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Premere il tasto Start.**

Insert food on crisp plate
Press ⦿ when done

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp fornito in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.

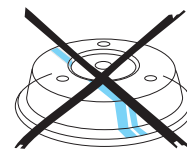
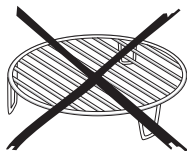
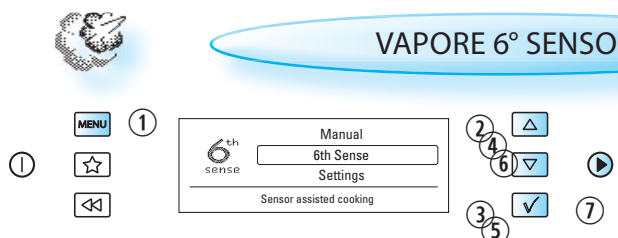
Non appoggiare *contenitori o involucri sul piatto Crisp!*

Disporre solo gli alimenti *direttamente sul piatto Crisp.*

CRISP 6° SENSO

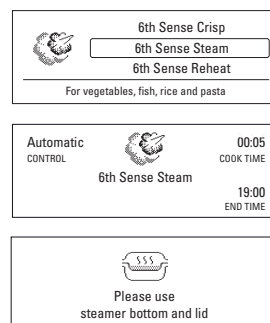
	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	Patatine fritte (300 g - 600 g)	**Distribuire le patatine** in uno strato uniforme sul piatto Crisp. Cospargere con il sale a piacere.
	Pizza sottile (200 g - 500 g)	**Per pizze** con impasto sottile.
	Pizza alta (300 - 800 g)	**Per pizze** con impasto alto.
	Buffalo wings (300 g - 600 g)	**Per crocchette di pollo,** oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura basso.

Per gli alimenti non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per la funzione Crisp manuale.

VAPORE 6° SENSO

Utilizzare questa funzione per alimenti come verdura, pesce, riso e pasta.

Questa funzione prevede 2 fasi.

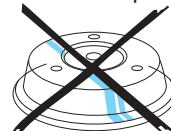
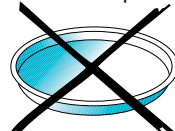
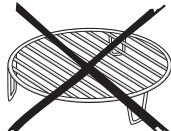
- La prima fase porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.
- La seconda fase regola automaticamente la temperatura per evitare traboccamenti.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare 6th Sense.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare 6th Sense Steam.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
7. **Premere il tasto Start.**

La pentola per cottura a vapore è destinata ad essere utilizzata solo con le microonde!
Non utilizzarla con nessun'altra funzione in quanto potrebbe causare *danni.*
Assicurarsi sempre *che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di mettere in funzione il forno.*
Porre sempre il contenitore per la cottura a vapore *sul piatto rotante in vetro.*

COPERCHIO

Coprire sempre l'alimento con un coperchio. Accertarsi che il recipiente e il coperchio siano idonei per l'uso nel microonde. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.
Non utilizzare pellicole in plastica o alluminio per coprire il cibo.

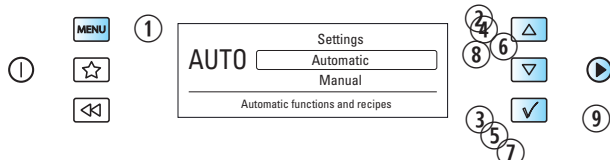
RECIPIENTI

I recipienti non devono essere riempiti oltre la metà. Per lessare grandi quantità di un alimento, scegliere un recipiente grande così da non riempirlo oltre la metà ed evitare che l'acqua in ebollizione trabocchi.

COTTURA DI VERDURE

Collocare le verdure nel cestello.
Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola.
Coprire con il coperchio e impostare il tempo.
Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.
Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

COTTURA DEL RISO

Seguire i consigli riportati sulla confezione riguardo al tempo di cottura e alla quantità di acqua e di riso.
Inserire gli ingredienti nella parte inferiore, coprire con il coperchio ed impostare il tempo.

AMMORBIDIMENTO

Utilizzare questa funzione per ammorbidire i cibi.
La funzione Auto Soft può essere utilizzata per gli alimenti elencati nella tabella seguente.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Automatic.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Soften.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso/la quantità.
9. **Premere il tasto Start.**

200g
AMOUNT
02:30
COOK TIME
Softening
19:02
END TIME

	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	Burro (50 g - 250 g)	**Girare l'alimento** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta ammorbidito.
	Margarina (50 g - 250 g)	**Girare l'alimento** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta ammorbidito.
	Gelato (0,5 l - 2,0 l)	**Girare l'alimento** quando viene richiesto. **Servire** rapidamente prima che si sciolga ancora.

Per gli alimenti non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

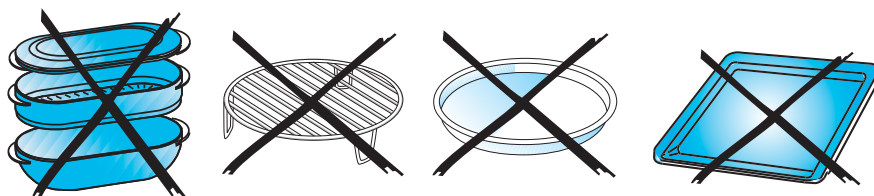
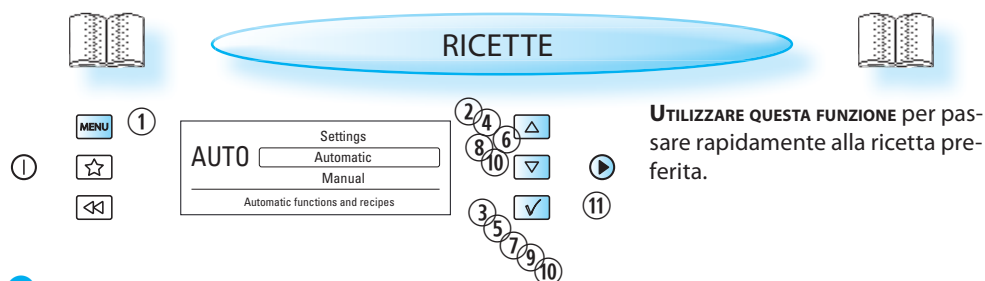
FUSIONE

Utilizzare questa funzione per sciogliere facilmente i cibi senza schizzi.

La funzione Melt può essere utilizzata per gli alimenti elencati nella tabella seguente.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Automatic.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Melt.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso/la quantità.
9. **Premere il tasto Start.**

	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	Burro (50 g - 250 g)	**Mescolare l'alimento** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta sciolto l'alimento.
	Margarina (50 g - 250 g)	**Mescolare l'alimento** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta sciolto l'alimento.
	Cioccolata (50 g - 250 g)	**Spezzare in** pezzi piccoli. **Mescolare l'alimento** quando viene richiesto. **Mescolare anche** una volta sciolto l'alimento. **Attenzione:** la cioccolata con un alto contenuto di cacao può richiedere un grado di cottura elevato.

Per gli alimenti non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

Utilizzare questa funzione per passare rapidamente alla ricetta preferita.

1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Automatic.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** fino a visualizzare Recipes.
5. **Premere il pulsante OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare una delle ricette.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere uno degli alimenti.
6. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù/OK** per spostarsi tra le impostazioni e selezionarle.
11. **Premere il tasto Start.**

8 AMOUNT — Rolls — 40:00 COOK TIME
Normal DONENESS — 19:40 END TIME

RICETTE

<table>
<tr><th colspan="3">ALIMENTO</th><th>QUANTITÀ</th><th>ACCESSORI</th><th>SUGGERIMENTI</th></tr>
<tr><td rowspan="5">PATATE</td><td colspan="2">Lessate</td><td>300 g - 1 kg</td><td>Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) e coperchio</td><td>Disporre nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Al forno</td><td>200 g - 1 kg</td><td>Piatto per microonde e forno tradizionale sul piatto rotante</td><td>Lavare e pizzicare. Girare quando viene richiesto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gratinate</td><td>4 - 10 porzioni</td><td>Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia bassa.</td><td>Affettare le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargerle di formaggio.</td></tr>
<tr><td>(Surgelate)</td><td>Patatine fritte</td><td>300 g - 600 g</td><td rowspan="2">Piatto Crisp</td><td>Salare.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tocchi</td><td>300 g - 800 g</td><td>Pelare e tagliare le patate a tocchi. Condire e oliare leggermente il piatto Crisp, quindi spruzzare d'olio le patate. Mescolare quando viene richiesto</td></tr>
<tr><td colspan="6">Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".</td></tr>
</table>

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
CARNE	**Arrosto**	**Vitello**	**800 g - 1,5 kg**	**Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia bassa.**	**Condire** la carne e infornare nel forno preriscaldato
		Maiale	**800 g - 1,5 kg**		**Condire** la carne e infornare nel forno preriscaldato
		Agnello	**1 kg - 1,5 kg**		
		Vitello	**800 g - 1,5 kg**		**Condire** la carne e infornare nel forno preriscaldato
	Costolette		**700 g - 1,2 kg**	**Piatto Crisp**	**Condire** e disporre sul piazzo Crisp.
	Entrecôte		**2 - 6 pezzi**	**Griglia alta sul piatto rotante**	**Preriscaldare il grill e** aggiungere la carne. Girare quando viene richiesto. Condire.
	Costolette di agnello		**2 - 8 pezzi**		
	Wurstel		**200 g - 800 g**	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Aggiungere e girare l'alimento quando viene richiesto
	(Bolliti)	**Hot Dog**	**4 - 8 pezzi**	**Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) senza coperchio**	**Disporre** nella parte inferiore della pentola e coprire l'alimento con acqua.
	(Surgelate)	**Hamburger**	**100 g - 500 g**	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi la carne. Girare l'alimento quando viene richiesto.
	Pancetta		**50 g - 150 g**		**Preriscaldare il piatto Crisp e aggiungervi l'alimento;** girare quando viene richiesto
	Polpettone		**4 - 8 porzioni**	**Piatto per microonde e forno tradizionale sul piatto rotante**	**Mescolare gli ingredienti preferiti** e dare la composto la forma del polpettone

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
POLLAME	**Pollo**	**Arrosto**	**800 g - 1,5 kg**	**Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia bassa**	**Condire** e infornare nel forno preriscaldato
		Filetti (al vapore)	**300 g - 800 g**	**Pentola per cottura vapore.**	**Condire** e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
		Filetti (fritti)	**300 g - 1 kg**	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto
		Pezzi	**500 g - 1,2 kg**		**Condire** i pezzi e disporli sul piazzo Crisp con la pelle rivolta verso l'alto

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PESCE	**Pesci interi**	**Al forno**	**600 g - 1,2 kg**	**Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia bassa**	**Condire** e spennellare con burro
		Lessate	**600 g - 1,2 kg**	**Piatto per microonde con coperchio o chiuso con pellicola**	**Condire** e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere coperto
	Filetti (al vapore)		**300 g - 800 g**	**Pentola per cottura vapore.**	**Condire** e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	Tranci	**Fritti**	**300 g - 800 g**	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto
		Al vapore	**300 g - 800 g**	**Pentola per cottura vapore.**	**Condire** e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	(Surgelati)	**Gratinati**	**600 g - 1,2 kg**	**Piatto per microonde e forno tradizionale sul piatto rotante**	
		Filetti impanati	**200 g - 600 g**	**Piatto Crisp**	**Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldarlo e disporvi l'alimento. Girare l'alimento quando viene richiesto

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
VERDURE	(Surgelate)	Verdure	300 g - 800 g	Pentola per cottura vapore.	Disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire
	Carote		200 g - 500 g		
	(Verdi)	Fagiolini	200 g - 500 g	Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) e coperchio	Disporre nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
	Broccoli		200 g - 500 g	Pentola per cottura vapore.	Disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire
	Cavolfiore		200 g - 500 g		
	(Surgelato)	Gratinato	400 g - 800 g	Piatto per microonde e forno tradizionale sul piatto rotante	
	Peperoni	Al vapore	200 g - 500 g	Pentola per cottura vapore.	Disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire
		Fritti	200 g - 500 g	Piatto Crisp	Ungere leggermente il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi i peperoni a pezzetti. Condire e spruzzare d'olio. Mescolare l'alimento quando viene richiesto.
	Melanzane		300 g - 800 g		Tagliare a metà e salare, quindi lasciar riposare per un po'. Oliare leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungervi l'alimento. Girare quando viene richiesto.
	Zucchine	Al vapore	200 g - 500 g	Pentola per cottura vapore.	Disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire
	Pannocchie		300 g - 1 kg		
	Pomodori		300 g - 800 g	Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia bassa	Tagliare a metà, condire e cospargere di formaggio.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PASTA	Pasta		1 - 4 porzioni	Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) e coperchio	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua nella parte inferiore della pentola. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere con il coperchio.
	Lasagne	Casalinghe	4 - 10 porzioni	Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia bassa	Preparare la ricetta preferita o seguire la ricetta indicata sulla confezione delle lasagne.
		Surgelate	500 g - 1,2 kg	Piatto per microonde e forno tradizionale sul piatto rotante	
RISO	Lessato	Riso	100 ml - 400 ml	Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) e coperchio	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso nella parte inferiore della pentola e coprire
	Porridge	Riso	2 - 4 porzioni		Versare il riso e l'acqua nella parte inferiore della pentola. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura
		Avena	1 - 2 porzioni	Piatto per microonde senza coperchio	Mescolare fiocchi d'avena, sale e acqua

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PIZZA / FOCACCIA	**Pizza**	**Casalinga**	**2 - 6 porzioni**	**Piatto da forno**	**Preparare la ricetta preferita** e disporla sul piatto da forno. Infornare al termine del preriscaldamento
		Sottile (surgelata)	**250 g - 500 g**	**Piatto Crisp**	**Estrarre dalla** confezione
		Alta (surgelata)	**300 g - 800 g**		
		Fredda	**200 g - 500 g**		**Preriscaldare il piatto Crisp e** disporvi la pizza
	Quiche	**Lorraine**	**1 Infornata**		**Preparare l'impasto** (250 g di farina, 150 g di burro + 2½ cucchiai di acqua) e foderare il piatto Crisp con esso. Punzecchiarlo. Precuocere. Quando viene richiesto di aggiungere la farcia, unire 200 g di prosciutto cotto, 175 g di formaggio e 3 uova precedentemente mescolate con 300 ml di panna. Infornare e proseguire la cottura
		(Surgelata)	**200 g - 800 g**		**Estrarre dalla** confezione

Per gli alimenti non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PANE / TORTE	**Pagnotta**		**1 - 2 pezzi**	**Piatto da forno**	**Preparare** l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero Disporre sul piatto da forno per la lievitazione. Infornare nel forno preriscaldato
	Panini	**Panini**	**1 Infornata**		
		Surgelati			**Infornare** nel forno preriscaldato
		Precotti			**Per panini sottovuoto.** Infornare nel forno preriscaldato
		In scatola			**Estrarre dalla** confezione. Infornare nel forno preriscaldato
	Focaccine			**Piatto Crisp**	**Ungere il piatto Crisp e disporvi una sola focaccia** o diverse focaccine più piccole
	Ciambella			**Piatto da dolci per microonde e forno tradizionale su griglia bassa**	**Preparare una ricetta** del peso complessivo di 700 - 800 g. Infornare la ciambella nel forno preriscaldato
	Muffin			**Piatto da forno**	**Preparare un impasto per** 16 - 18 pezzi e riempire degli stampini di carta. Infornare nel forno preriscaldato
	Biscotti				**Disporre sul piatto da forno** e infornare nel forno preriscaldato
	Meringhe				**Preparare il composto con** 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi sulla carta da forno o sul piatto da forno unto. Infornare nel forno preriscaldato

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

RICETTE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
SPUNTINI	Popcorn		90 - 100 g	Disporre il sacchetto sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta	
	Noccioline tostate		50 g - 200 g	Piatto Crisp	Preriscaldare il piatto Crisp e versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto
	Pollo	Buffalo Wings	300 g - 600 g		
		Crocchette (surgelate)	250 g - 600 g		Preriscaldare il piatto Crisp e versarvi le noccioline. Girare quando viene richiesto
DOLCI	Torta di mele	Casalinga	1 Infornata		Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo (oppure utilizzare un preparato). Foderare con la base il piatto Crisp, quindi farcire con 700-800 g di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella
		Surgelata	300 g - 800 g		Estrarre dalla confezione
	Mele al forno		4 - 8 pezzi	Piatto per microonde e forno tradizionale sul piatto rotante	Rimuovere i torsoli e riempire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Composta di frutta		300 g - 800 ml	Pentola per cottura vapore	Disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	Soufflé		2 - 6 porzioni	Piatto per forno tradizionale su griglia bassa	Preparare un mix per soufflé mix con limone, cioccolata o frutta e versare in un piatto per forno tradizionale con bordo alto. Aggiungere l'alimento quando viene richiesto

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, *panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare il pannello di controllo, le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.*

Non spruzzare *direttamente sul forno.*

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non mettere in funzione il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.

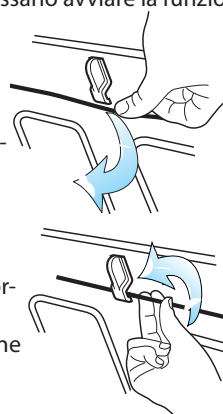
Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

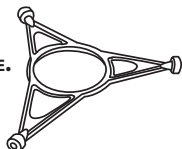
Per la pulizia del forno a microonde non utilizzare apparecchi a vapore.

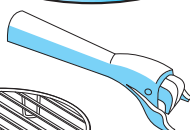
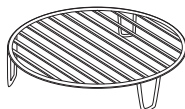
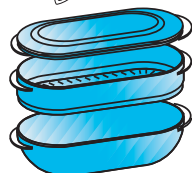
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

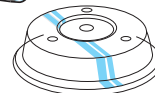
Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare un panno morbido e umido con un detergente neutro. Se la funzione grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese.

- Spingere il cavetto di fissaggio delicatamente verso il retro del cielo, quindi abbassarlo per liberare il grill.
- Dopo la pulizia, riportare il cavetto di fissaggio nella posizione originale.

MANUTENZIONE E PULIZIA

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

Supporto per piatto rotante.

Piatto rotante di vetro.

Impugnatura per piatto Crisp.

Griglia di cottura.

Pentola per cottura vapore.

Piatto da forno

Coperchio

LAVAGGIO DELICATO:

Il piatto Crisp deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.

Fare sempre raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.

Non immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

Non usare pagliette metalliche che ne righerebbero la superficie.

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- Il piatto rotante e l'apposito supporto sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e richiudere lo sportello prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

Questo per evitare chiamate inutili all'Assistenza, che potrebbero essere comunque addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del Servizio Assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

Il Servizio Assistenza deve essere effettuato esclusivamente da tecnici addestrati. *È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.*

Non rimuovere alcun pannello di copertura.

DATI PER VERIFICA PRESTAZIONI RISCALDAMENTO

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha sviluppato una norma per la prova comparativa delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO APPROSS.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	1.000 G	12 - 13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN E MEZZO	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	VENTILATO 190 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	28 - 30 MIN	VENTILATO 175 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1.000 G	30 - 32 MIN	VENTILATO 210 °C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	10 MIN	160 W	

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60350.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha sviluppato una norma per la prova comparativa delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	TEMPO APPROSS.	TEMPERATURA	FORNO PRERISCALDATO	ACCESSORI
8.4.1	30 - 35 MIN	150 °C	NO	PIATTO DA FORNO
8.4.2	18 - 20 MIN	170 °C	SÌ	PIATTO DA FORNO
8.5.1	33 - 35 MIN	160 °C	NO	GRIGLIA DI COTTURA
8.5.2	65 - 70 MIN	160 - 170 °C	SÌ	GRIGLIA DI COTTURA

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2800 W
FUSIBILE	16 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	900 W
FUNZIONE GRILL	1600 W
VENTILATO	1200 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	210 x 450 x 420

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.